



Professoren, der så madspildet før os andre

Skibsted, Leif Horsfelt

Published in:
Samvirke

Publication date:
2019

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Document license:
[Ikke-specificeret](#)

Citation for published version (APA):
Skibsted, L. H. (2019). Professoren, der så madspildet før os andre. *Samvirke*, 62-63.
<https://classic.samvirke.dk/magasin/oktober-2019>



spørg professoren

Leif Skibsted har gennem tiden været vejleder for 41 ph.d.-studerende – heriblandt også studerende fra Kina og Brasilien. Han fortsætter som emeritus med at have studerende både i udlandet og herhjemme. Han fortsætter også med at svare på spørgsmål i Samvirkens brevkasse

Professoren, der så madspildet før os andre

Forskning i at øge holdbarheden på fødevarer har været central i Leif Skibsteds 47-årige karriere. Professoren, der svarer på spørgsmål i Samvirkes brevkasse, kan nu tilføje titlen emeritus til sit visitkort

TEKST
LOUISE
HEDEDAM
FOTO EMIL
LYDERS

Hvordan blev madspild en del af dit arbejde?

»Jeg opdagede, at jeg havde min styrke i at anvende kemi på fødevarer, og at der var et kæmpe behov for at få bedre fødevarer. Madspild og ulandshjælp var ikke så højt på dagsordenen i begyndelsen af '90'erne, men det lå jo hele tiden under overfladen, at en milliard mennesker sultede. Der var hungersnød i Afrika, så det påvirkede mig, at man kunne gøre fødevarer mere holdbare for færre ressourcer.«

Hvilke projekter har især fyldt meget?

»Jeg har beskæftiget mig en del med hjerte-kar-sygdomme. I et stort EU-projekt ville vi ændre fodringen af svin og fjerkræ, så kødet blev mere umættet. Problemet var, at det fede svinekød var fuldt af mættet fedt, fordi vi fodrede med byg. I Spanien fodrede de kyllinger med oliven, og de berømte iberiske svin var heller ikke fulde af mættet fedt. Så udgangspunktet var, at man skulle fodre de danske svin mere middelhavsagtigt for at gøre kødet mere umættet og formodentlig sundere. Desværre harsker det umættede fedt, og løsningen blev at tilsætte flere antioxidanter til foderet – i dette tilfælde E-vitamin, som er en god og naturlig antioxidant. Det er også det, de tunge grise i Spanien får, når de bliver jaget ud til korkegene og spiser agern. Dem er der meget E-vitamin i. Efter et forsøg herhjemme, hvor vi gav grise E-vitamin og efterfølgende lod et hold studerende spise kødet, kunne vi påvise, at disse personer ville have en 10 procent lavere risiko for hjerte-kar-sygdomme, når de blev ældre. Desværre var svineködspriserne helt i bund, da vi var færdige med forskningen, så til trods for, at vi har den her viden, er den aldrig blevet brugt i produktionen.«

I dag skubber klimaet til vores madvaner, og vi skal gerne spise mindre kød. Hvilke ernæringsmæssige udfordringer giver det?

»En af mine kæpheste er, at jernmangel er et meget alvorligt problem. Og hvordan får vi jern bedst? Det gør vi gennem kød. Jern fra planter optages meget dårligt, så vi lavede et stort forsøg for at se på jerntilgængeligheden fra kød. Formålet var at finde ud af, hvorfor jern er lettere at optage fra kød end fra andre kilder. Svaret finder man hos proteinerne. Vi fandt ud af at isolere den faktor i kød til absorption af jern, men vi fandt ikke frem til det bestemte protein. Tanken var, at hvis vi kunne finde det, kunne vi måske bruge det i andre fødevarer eller måltider.«

Hvad kommer du til at lave som emeritus?

»Det bliver netop at samle og skrive nogle kritiske oversigtsartikler, baseret på en masse viden og forskning, for at svare på, hvordan vi kan sikre mineralforsyningen, når vi holder helt eller næsten op med at spise kød. Der er stort fokus på, at vi skal skifte fra kød til planter, og her siger jeg så: Vi skal sørge for, at vi ikke laver ulykker rent ernæringsmæssigt, og at vi ikke ødelægger fødevarerne. Sætter vi bare jern til, så bliver fødevaren harsk.«

Hvad skal du ellers bruge tid på?

»Jeg er meget interesseret i jernbanehistorie. Og i botanik på amatørplan. Det er min store lidenskab. Så jeg skal ud i naturen og se på blomster. Eksempelvis er jeg hvert år på Øland for at se på blomster. Og så bor jeg ud til vandet i Faxe Ladeplads og har tænkt mig, jeg også skal nyde mit otium der.« **S**

BLÅ BOG

- Leif Skibsted er 72 år og nu professor emeritus. Han er dermed ikke længere lønnet af Københavns Universitet, men pensioneret. Han vil dog fortsat være vejleder for studerende.
- Leif Skibsted har svaret på spørgsmål i Samvirkes brevkasse i 12 år, og han har været professor i fødevarekemi i 27 år.
- I 2001 kårede studerende Leif Skibsted til årets underviser med prisen Den Gylde Tyr.
- Leif Skibsted har 3 børn og 2 børnebørn.